therma*line* S90

GAS COOKERS - FOURNEAUX POUR GAZ



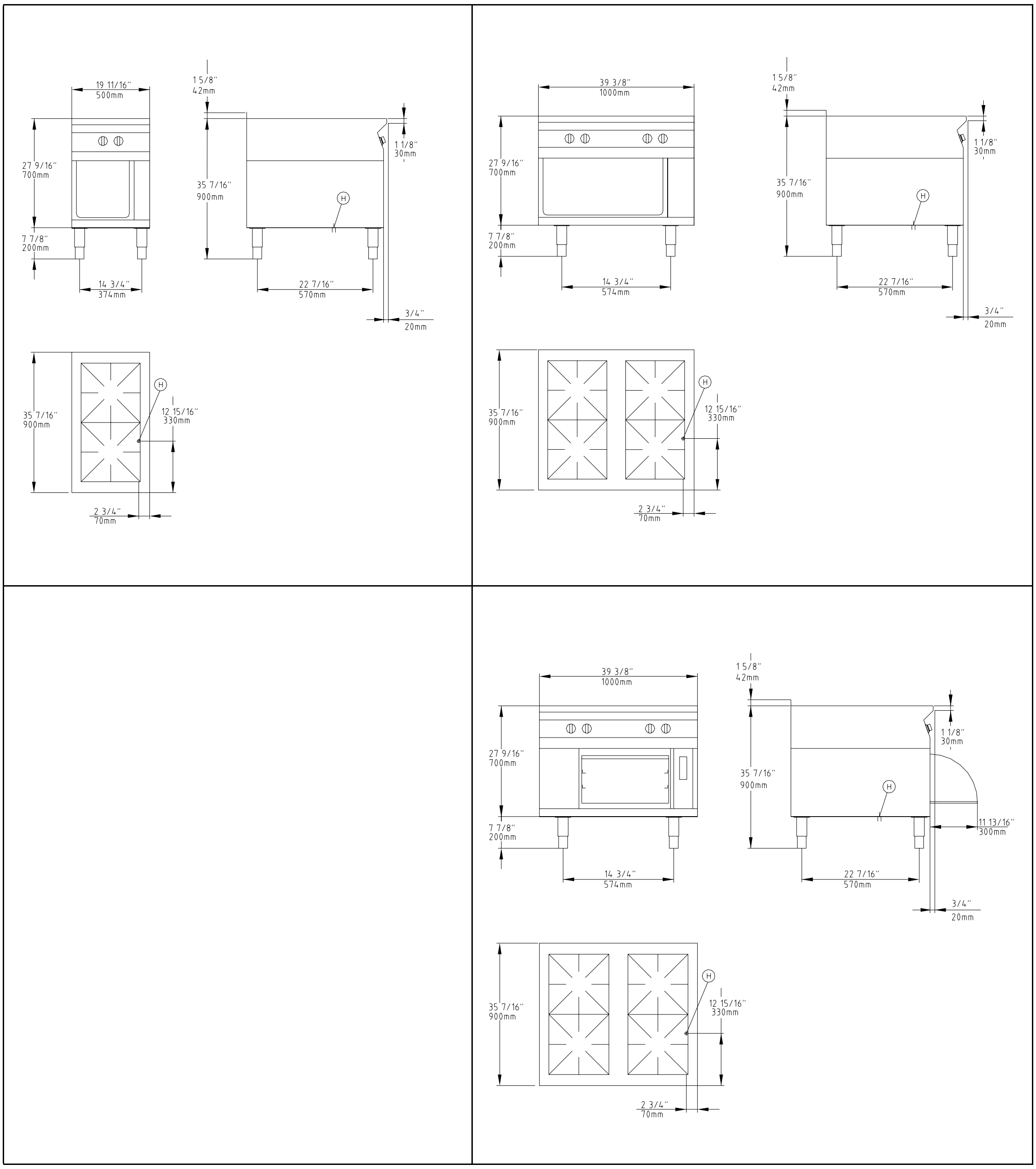
Doc.
62.9540.01_UL
Edition 1
01.2006

US	INSTALLATION- AND OPERATING INSTRUCTIONS	page 3
FR	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI	page 15

FOR YOUR SAFETY	POUR VOTRE SÉCURITÉ
Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.	Ne déposez pas ou n'employez pas l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ceci ou d'aucun autre appareil.

WARNING	AVERTISSEMENT
Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.	L'installation inexacte, l'ajustement, le changement, le service ou l'entretien peuvent causer des blessures matériels, des dommages ou la mort. Lisez les instructions d'installation, d'opération et d'entretien complètement avant d'installer ou entretenir cet équipement.

INSTRUCTION
Post in a prominent location instructions to be followed if the user smells gas. Consult the local gas supplier to obtain the information.
Présentez dans des instructions en avant d'un endroit d'être suivi si l'utilisateur sent le gaz. Consultez le fournisseur local de gaz pour obtenir l'information.

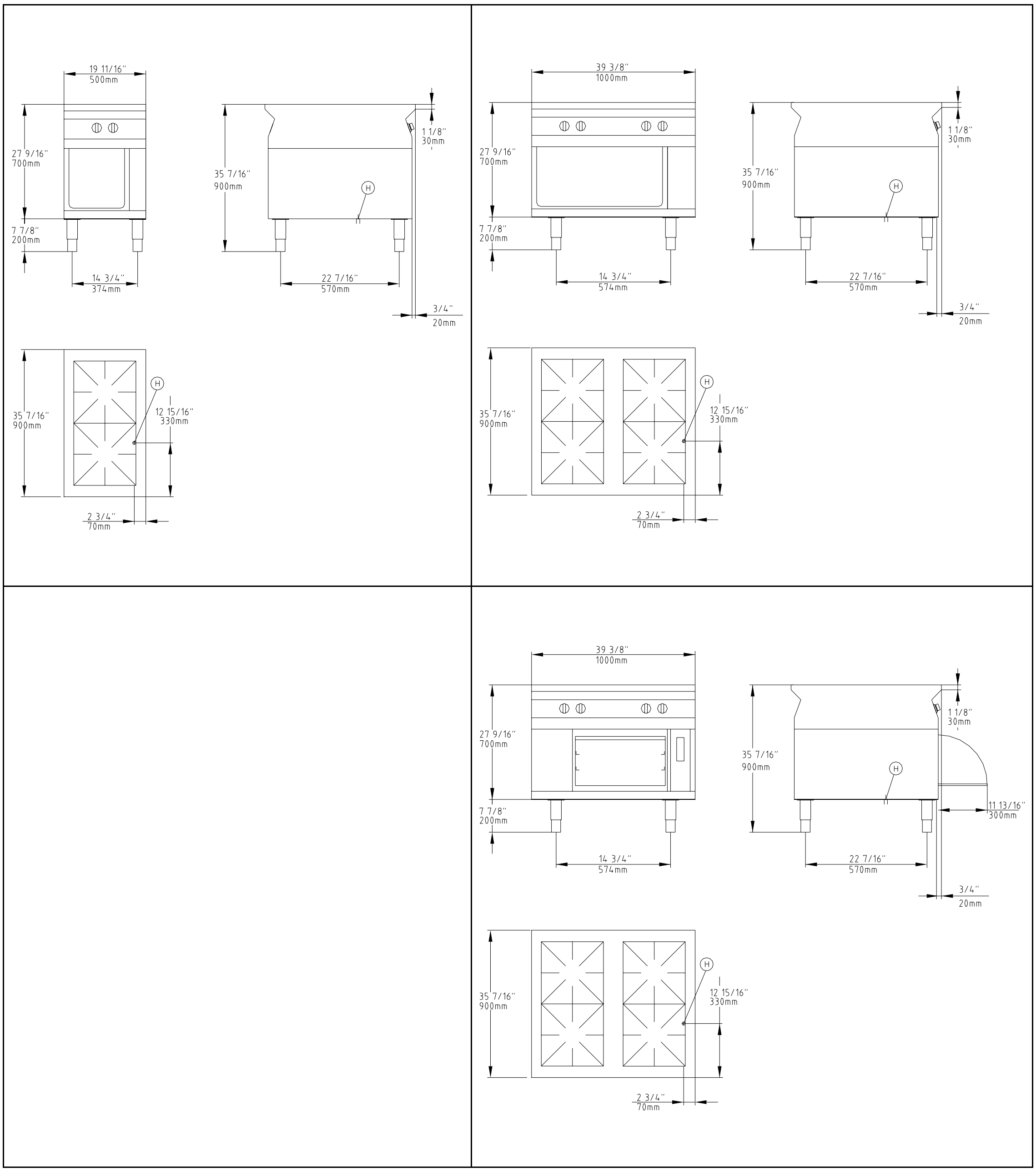


Against wall - contre une paroi

Connections - Raccordement

Ⓗ Gas - Gaz

Fig.1 INSTALLATION DRAWINGS - PLANS D'INSTALLATION

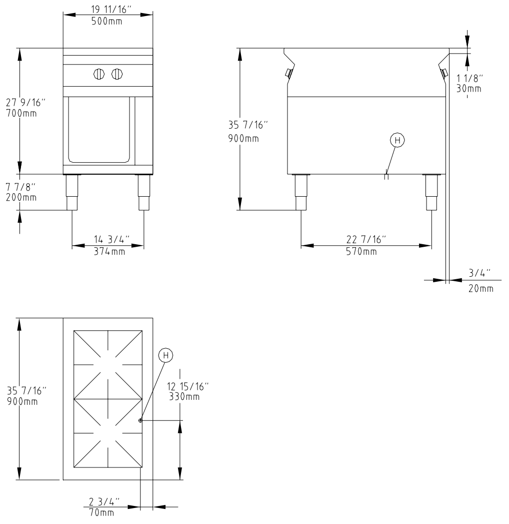


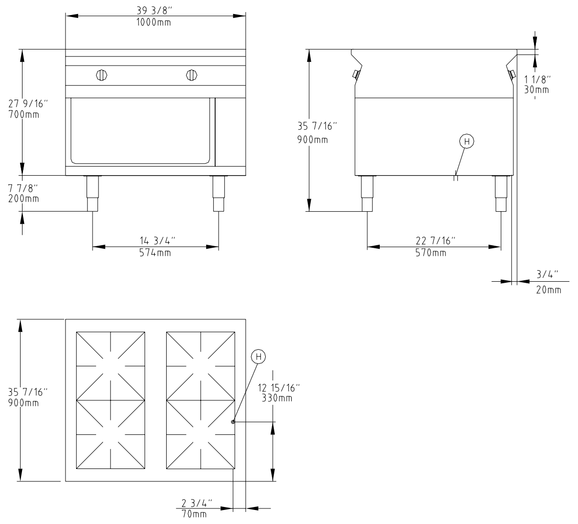
Free standing - isolé

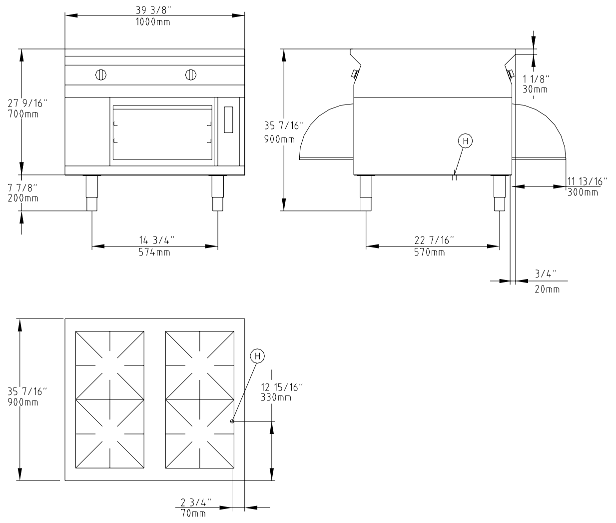
Connections - Raccordement

Ⓗ Gas - Gaz

Fig.1 INSTALLATION DRAWINGS - PLANS D'INSTALLATION







Free standing - isolé
operated from both sides - ulilisable des deux côtés

Connections - Raccordement

Ⓗ Gas - Gaz

Fig.1 INSTALLATION DRAWINGS - PLANS D'INSTALLATION

CONTENTS

SOMMAIRE

APPENDIX

I. GENERAL INFORMATION

1. SAFETY INSTRUCTIONS AND INSTRUCTIONS FOR USE

1.1 INSTALLATION AND COMMISSIONING

- ▲ The installation, adjustment and initial operation of the appliance must be carried out according to the manufacturer's instructions and may only be done by an authorised specialist.
- ▲ Installations for the supply of electricity and gas must be carried out by approved specialists in compliance with specific national and local regulations. They bear the responsibility.
- ▲ The installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, **ANSI Z223.1/NFPA 54**, or the Natural Gas and Propane Installation Code, **CSA B1 49.1**.
- ▲ The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPA)
- ▲ The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piiping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPA)
- ▲ The appliance must not be placed in operation until the user has become familiar with its operation. The operating instructions and the related safety precautions must be followed precisely. Follow strictly the attention and warning label indications on the appliances

1.2 OPERATOR'S OBLIGATIONS

- ▲ The manager is responsible for ensuring that all components relevant to safety are in perfect working order at all times. The operating condition of these components must be examined by an authorised specialist at least once a year and any defects remedied if required.
- ▲ The operator of this appliance is responsible for total observation of the national regulations concerning operating safety.
- ▲ Remain the manual for future reference.

1.3 USE AS PRESCRIBED

- ▲ Closed containers must not be heated because of the danger of bursting and injuries.

1.4 SAFETY-CONSCIOUS WORKING

- ▲ Touching the hot cooking plates can cause burns.
- ▲ Keep a minimum distance of 16 inch (40 cm) to the appliance, in order to a safety opening of the oven door
- ▲ Do not touch the curves of the oven door handle, it can be hot. Use always the straight part..
- ▲ The roasting and baking oven must under no circumstances (not even at the low setting) be operated with a slightly opened door, since the high temperatures can damage the control knobs and gas valve.
- ▲ When putting oil, fat, water or ingredients in the preheated hot frying pan, they may spit - **danger of burning!**
- ▲ Overheated oil can ignite spontaneously. Never use water to extinguish burning oil, but smother the flames with the lid or a damp cloth.
- ▲ The escape of burnable gases represents a fire and explosion hazard. Action in the case of a gas leak and a smell of gas:
  - No smoking, no fire
  - Do not operate electric switches or bells.
  - Close gas cylinder valves and the main gas valve on the appliance.
  - Ventilate the room thoroughly
  - Place the leaking gas cylinders upright in the open with valves closed.
- ▲ The waste-gas outlets of the roasting and baking oven become hot. Avoid touching them.
- ▲ The exhaust outlets of the roasting and baking oven are not to be covered by any objects.
- ▲ Spraying the appliance or parts of it with a **high-pressure cleaning device** may cause malfunctions and is not to be done.
- ▲ To avoid damage to the appliance, do not let water flow from the mixer tap onto the cooking plates.
- ▲ Keep the appliance area free and clear from combustibles
- ▲ Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- ▲ Devices on wheels set up in block configuration must be checked before each start-up whether the potential equalization is connected with the neighbour equipment. The connection may be done only by authorized technical personnel.
- ▲ Appliances on wheels must be fastened to the building.

1.5 CUSTOMER SERVICE AND REPAIR

- In the event of a permanent fault which interferes with operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- To perform maintenance and repairs contact the factory, the factory representative or a local service company.
- Repair, maintenance work and other adjustments are only to be carried out by an authorised specialist. The valid local and national regulations must be observed. This applies especially to burners, ignition, safety and control elements. Parts requiring replacement are only to be replaced by original spare parts. **Periodic tests for gas leaks must be carried out. A service contract is therefore recommended.**
- Cleaning and maintenance must be done only when the heating surfaces are cold. Do not use inflammable liquids to clean the appliance.
- **An obligatory service check is required annually.**

2. TECHNICAL DATA

PNC Appliances	Appliance type	Width Depth Height		Cooking zones	Burner	Gas oven
		inch	mm		Power in kW	
9CHG584105	WGGRAFQOOO	19.7 35.4 35.4	500 900 900	2	20	
9CHG584106	WGGRAAQOOO					
9CHG584107	WGGRABQOOO					
9CHG584108	WGGWDFQQOO	39.4 35.4 35.4	1000 900 900	4	40	7.6
9CHG584110	WGGWDAQQOO					
9CHG584112	WGGWDBQQOO					
9CHG584109	WGGWAFQQOO					
9CHG584111	WGGWAAQQOO					
9CHG584113	WGGWABQQOO					

3. GAS CONSUMPTION

Power	BTU
7.6	25900
20	68200
40	136500
47.6	163000

4. PACKAGING

All the packaging materials used are environmentally friendly. They may burnt at an incineration plant or recycled.

5. TESTS / CERTIFICATES

All gas appliances are tested according to the standards ANSI/NSF 4 - 2002 of Commercial Cooking, Rethermalization, and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment and ANSI Z83.11-2002 and CSA 1.8-2002 of Gas Food Service Equipment.

6. SPECIFICATION PLATE

The specification plate (E) is located in each case inside and outside on the right of the operator panel (C) (page 6 Fig. 5).

outside on the right of the operator panel (C) (page 6 Fig. 5).

The serial number is marked on the type plate. The 8 digits give following information:

Y	last digit of the year of production
WW	week of production
XXXXX	running number

II . INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. INSTALLATION

The appliance is designed for connection to fixed lines. The appliances are suitable for setting up as single appliances or as a group of appliances. They can be set up freely in the room, side by side, at the side and/or at the back against a wall.

Gaps between two appliances or appliance and sidewall should be filled with a FDA approved silicone such as Samco RTV103.

1.1 DISTANCES

If an appliance is set up next to or against temperature-sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 6“ (150 mm) should be maintained or some form of heat insulation fitted.

The walls must be made up of non-combustible material like tiles or steel.

1.2 HEIGHT ADJUSTMENT

Appliance on feet:	Alignment is carried out by screwing the lower foot parts in or out.
Appliance on steel plinth:	Irregularities or differences in height can be equalized by inserting one or several strips of chrome nickel steel.

Appliance on feet.

➪ Turn the lower part of the feed to adjust the appliance high.

The feet are adjustable from 4“ to 8“ (100 to 200 mm). A high of 8“ (200 mm) can be recommended and results in an appliance high of 35,4“ (900 mm).

Note:

Adjustment of the legs shall provide an unobstructed clearance of minimal 6“ (150 mm) and maximal 8“ (200 mm) beneath the unit due to sanitary and stability aspects.

The lower part of the foot must not be unscrewed too far. The exposure of threads is prohibited.

1.3 ASSEMBLING TWO APPLIANCES

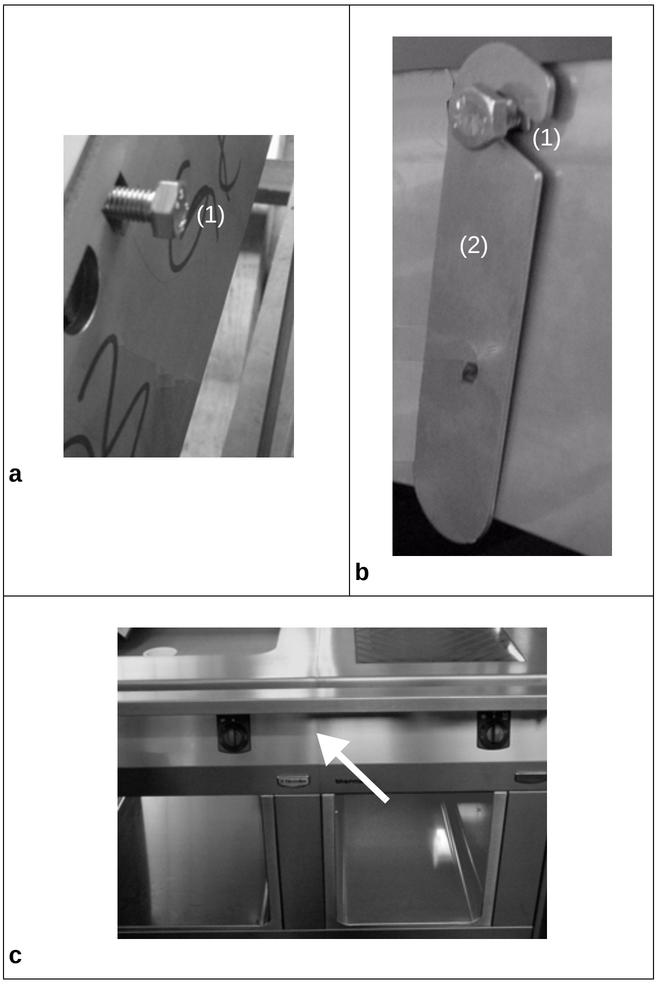


Fig.1 Lateral connection

The assembly kit contains two of each of the following:

caged nuts (1 / Fig.1) pre-assembled on the right-hand side of the appliance, hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1) and mounting links (2 / Fig.1).

➪ Remove the control panels from both appliances as in 2.2

➪ Remove the front panels from both appliances as in 2.1

➪ Keeping the screw (1 / Fig.1) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the caged nut.

Positioning the appliances:

➪ Place the appliances next to one other.

➪ Align for position and height.

Connect the appliances:

➪ Fit the mounting link (2 / Fig.1) into the inside of the second appliance's left connecting plate.

➪ Tighten the screws.

Note

If required, the caged nuts can also be fitted on the other side of the appliance.

1.4 SIDEWALL (D)

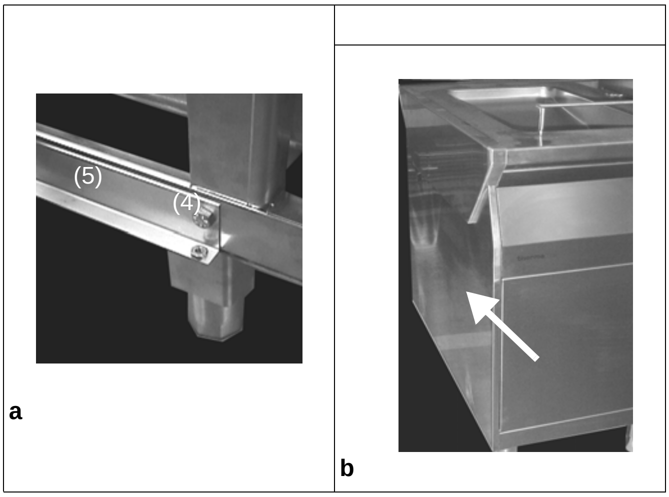


Fig.2 Assemblage of sidewall

The assembly kit contains two of each of the following: hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1), bolts with retaining rings (2 / Fig.1), mounting links (3 / Fig.1), hexagonal screws M8x16 with serrated washers and hexagonal nuts M8, hexagonal screws M5 with serrated washers (4 / Fig.1)

and a fastening angle (5 / Fig.2).

- ⇨ Insert the bolts with the retaining rings (2 / Fig.1a) from outside into the guide in the sidewall.
- ⇨ Keeping the screw (1 / Fig.1a) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the pre-assembled caged nuts in the sidewall.
- ⇨ Attach the fastening angle (5 / Fig.2b) to the bottom of the frame using the screws, serrated washers and nuts.
- ⇨ (4 / Fig.2).
- ⇨ Position the sidewall and screw it on from below using two hexagonal screws and the serrated washers.
- ⇨ Fit the mounting link (3 / Fig.1a) into the inside of the appliance's connecting plate.
- ⇨ Align the sidewall and firmly tighten all screws.

1.5 STEEL PLINTH

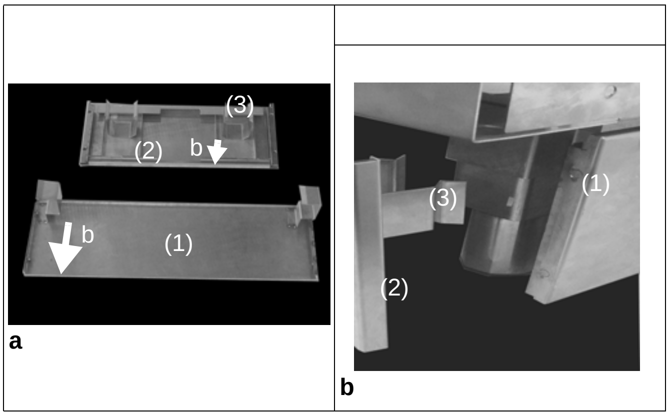


Fig. 3 Plinth assembly

To assemble the plinth you will need:

- Right and left side plinth (1 / Fig.3).
- Plinth for the front and, for free-standing appliances, for the rear also (2 / Fig.3).
- ⇨ Push the side plinth (1 / Fig.3) onto the legs from front to rear using the fastener. The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
- ⇨ Affix the fasteners (3 / Fig.3) to the plinth (2 / Fig.3).
- ⇨ The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
- ⇨ Attach the plinth with the fasteners (3 / Fig.3) onto the feet.

1.6 ASSEMBLING ON CASTORS

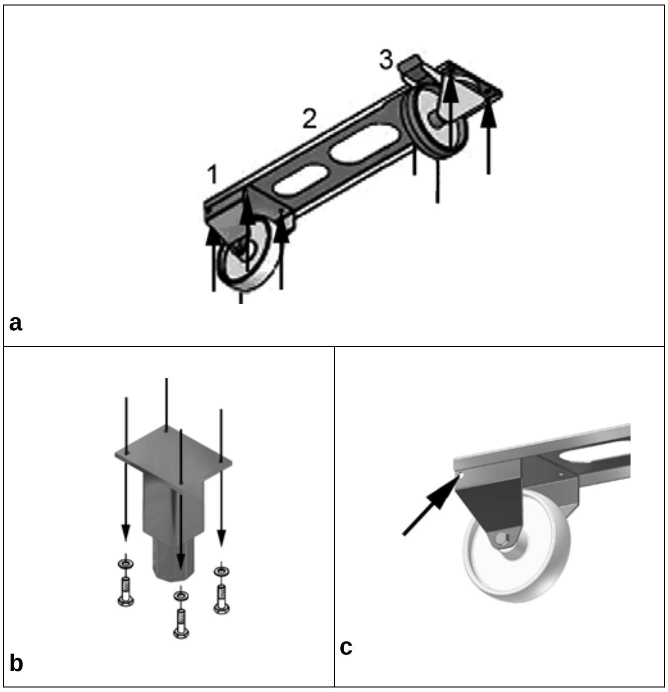


Fig.4 Assemblage on castors

The assembly kit for mounting on castors contains two cross bars (2/Fig.4a) each with a fixed rear wheel (1/Fig.4a) and a turnable front wheel (3/Fig.4a).

Mounting the castors:

- ⇨ Put the appliance on supports.
- ⇨ Remove the feet; each is tightened with four screws (Fig.4b).
- ⇨ Bring the two cross bars into the correct position below the appliance and fasten it with 8 screws arrows (Fig.4a).
- ⇨ Remove the supports.
- ⇨ Fasten the appliance to the building. Use the hole to attach a chain descending from the wall (arrow/Fig.4c). Making sure the chain is shorter than the gas and electric connections.

Note:

Appliances on wheels must be secured by fasten it to the building.

2. ACCESS TO INTERIOR

Note:

Only authorized technicians may access the interior.

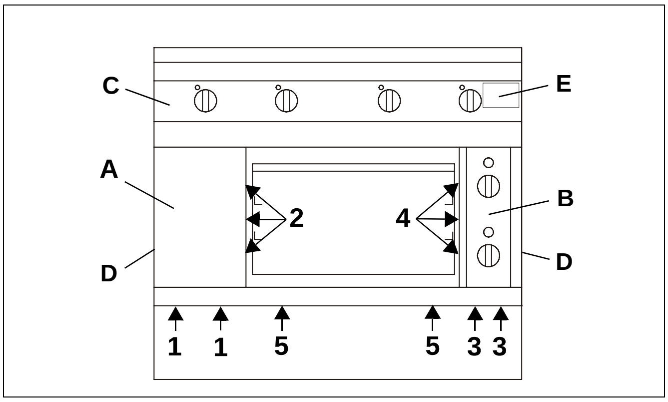


Fig. 5 General view

2.1 FRONT PANELS (A) and (B)

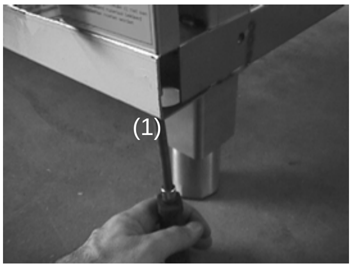
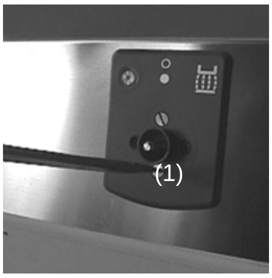


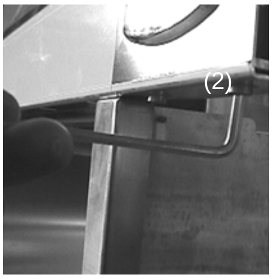
Fig.6 Front panel

- ➪ Unscrew screws (1 or 3). Also, in the case of a built-in oven, unscrew screws (2 and/or 4) on the inside of the oven.
- ➪ Pull the panel away forwards and downwards.

2.2 CONTROL PANAEL (C)



a



b



c

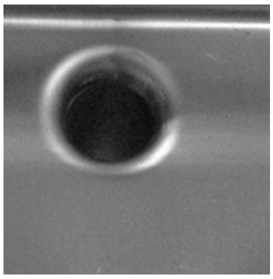
Fig. 7 Control panel

- ➪ Remove the knob.
- ➪ Loosen the screws underneath (1 / Fig.7a) and remove the base plate.
- ➪ Loosen the screws (2 / Fig.7b) and 3 / Fig.7c)
- ➪ Remove the panel.

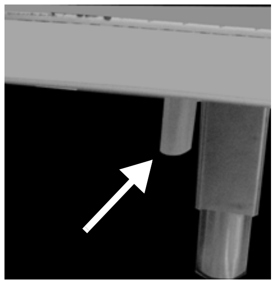
2.3 OVEN, STORAGE SPACE, HOT CABINET

- ➪ Remove panels A, B and C.
- ➪ Undo screws (5).
- ➪ Pull out element.

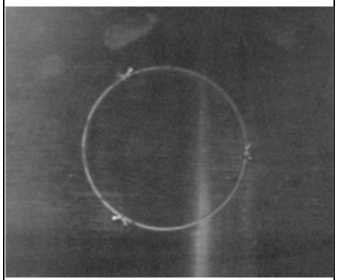
3. DOWNPIPE



a



b



c

Fig. 8 Downpipe

Work surfaces with a downpipe (Fig.8a) have the downpipe opening on the right-hand side of the appliance. A flexible silicon hose when installed in the standard manner ends underneath and to the right, 20 mm behind the front of the appliance (Fig.8b).

- ➪ Alternatively, the hose can be relocated to the rear and be routed through other pre-cut openings (Fig.8c).

4. GAS CONNECTION

The installation of the gas connection, as well as the laying of the customer's gas line, is only to be carried out by an authorised specialist subject to the relevant national and local regulations.

NOTE

- The gas appliance may only be installed in an adequately ventilated location.
- Appliances are set up for natural gas. The type of gas, gas pressure and gas category are entered on the specification plate. Prior to connection, check that the appliance is set up for the type of gas available on site. To do this, compare the details on the specification plate with the existing gas data.
- If this is not the case, the appliance must be converted or adapted by the service personnel responsible to suit local conditions. The following points should be noted:
  - Has the appliance been tested for the new gas data?
  - Conversion in accordance with the Service Manual.
  - A new specification plate or a durable marking with the new gas data must be affixed to the appliance.

4.1 CONNECTION

Gas-only appliances as well as combination electric and gas appliances require a gas connection.

The gas connection is located under the appliance on the right hand side. For all types the gas connection is NPT 3/4“.

The installation of a dirt trap in the gas supply line by the owner is recommended.

After connection, all lines carrying gas must be tested for leaks at operating pressure by painting with non-corrosive foam-forming media, (e.g. soapy water or leak spray).

4.2 GAS PRESSURE

The current gas pressure should be measured at the Mertik regulator with a liquid U-tube manometer (scale at least 0.1 mbar = 1 mm water column).

⇨ Remove the control panel. The measuring nipple is located in downwards direction at the gas supply pipe before the two gas valves.

⇨ Close off the mains gas leading to the appliance.

⇨ The measuring nipple is provided at the left side of the regulator. The incoming pressure is measured in front, the outgoing pressure behind.

⇨ Loosen the slotted screw (1 turn) in the measuring nipple. Then connect the pressure gauge by attaching a flexible tube to the nipple (out-side diameter 8 mm).

⇨ Open the main gas leading to the appliance.

⇨ Run all burners on the appliance at full output.

⇨ Check whether the connection pressure is in permitted tolerance.

⇨ Turn off the appliance again.

⇨ Close the main gas valve.

⇨ Retighten the slotted screw in the measuring nipple. Gas pressure deviation tolerances are laid down by EN 203. If the existing gas pressure is outside the given tolerances, correct combustion can no longer be ensured. Compulsory measures: pressure adjustment by the gas works or conversion of the range by the service personnel. Please refer to "Conversion to another gas type".

Gas pressure tolerances

Gas pressure variation tolerances are as follows: mbar					
Gas type		Normal pressure		Min. pressure	
		inch water g.	mbar	inch water g.	mbar
Natural gas USA	A	7	17.4	3.5	8.7
Liquid gas Propane USA	E	11	27.4	8.0	20

III . OPERATING INSTRUCTIONS

1. OPEN GAS BURNERS

The open gas burner incorporates a cover made of chrome nickel steel, a gas burner with ignition monitoring, and a finned pan rest. The finned pan rest is easily removed for cleaning.

The open burners can be operated from one side, or for half of the burners, from both sides of the range in question.

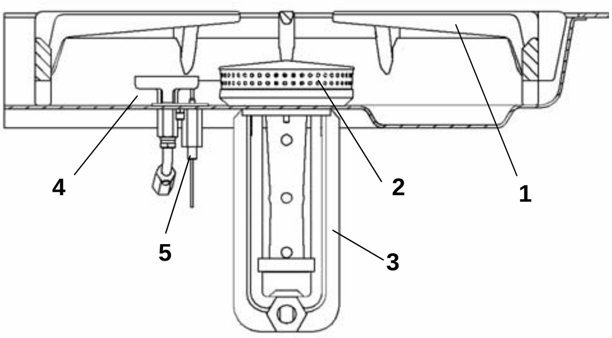
The outputs of the burners is 10 kW each.

Accessories:

HOTPLATE

The plate is laid on the finned burner pan rest. It can achieve high temperatures and is therefore suitable for both boiling and roasting. Several small saucepans can be placed on it. It has a higher heat storage capacity than the open burner.

It is used to keep food hot that has been cooked on the open burner. The output of the burner is accordingly low. Do not use this plate for main cooking or frying activities. The maximum temperature of the empty simmering plate may rise to 400°C.



1 Finned pan rests
2 Burner lid
3 Burner support
4 Pilot burner
5 Thermoelement

Fig. 9 Construction

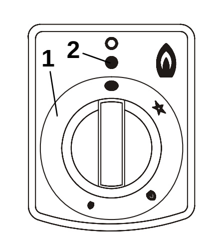
1.1 PUTTING THE APPLIANCE INTO OPERATION

Before operating, check that the pilot burner and the burner cover are clean. Clean if necessary.

1.2 OPERATION

The rotary switch (2) has 4 main positions:

- ● Off
- ☆ Pilot burner igniting
- 🔥 High setting
- ♦ Low setting



1 Rotary switch
2 Plate-marking

Fig. 10 Operation

- ⇨ Push the rotary switch (2 / Fig. 10) in and simultaneously turn it anti-clockwise about 90° to the stop.
  In the case of liquid gas operation, also open the cylinder or tank valve.

1.2.1 IGNITING THE PILOT BURNER

- ⇨ Push the rotary switch (2 / Fig. 10) fully in.
- ⇨ Turn it anti-clockwise to the pilot burner ignition position (☆).
- ⇨ Push the rotary switch (2 / Fig. 10) fully in and hold it there.
- ⇨ At the same time, ignite the gas escaping at the pilot burner.
- ⇨ After lighting the pilot burner, keep the rotary switch pushed in for about 15 seconds.
  It is only after this period of time that the pilot light will burn after the rotary switch is released. If the pilot light goes out again, repeat the whole process.

1.2.2 IGNITING THE MAIN BURNER

- ⇨ Turn the rotary switch (2 / Fig. 10) anti-clockwise from the pilot burner ignition position (☆) to the high setting (🔥).
  The high setting (🔥) corresponds to the maximum burner output or rated thermal load.

1.2.3 REGULATION

The intensity of the flame can be adjusted between the “high position” (🔥)and the “low position” (♦).

- ⇨ Push the rotary switch (2 / Fig. 10) fully in and turn it anti-clockwise from the high setting (🔥) towards the low setting (♦).
  The flames get smaller and smaller.
  The main burner has the lowest output at the low setting (♦).
- ⇨ To go back towards the high setting (🔥) from the low setting (♦), push the rotary switch (2 / Fig. 10) fully in and turn it clockwise.

1.2.4 SWITCHING OFF THE OVEN

1.2.4.1 MAIN BURNER

- ⇨ Turn the rotary switch (2 / Fig. 10) back clockwise from the high setting (🔥) to pilot burner ignition (☆).
  The gas supply to the main burner is stopped and the main flame is shut down. The flame of the pilot burner, however, keeps on burning and is available for further main burner ignitions.

1.2.4.2 PILOT BURNER FLAME

- ⇨ Push the rotary switch (2 / Fig. 10) fully in and turn it clockwise from pilot burner ignition (☆) to Off (●).
  The complete gas supply is cut off and the pilot light goes out.

1.2.4.3 BURNERS

- ⇨ Set all rotary switches to Off (●).
  All burners are switched off.

1.2.5 LONG SHUT-DOWNS

- ⇨ When operating with liquid gas, turn off the cylinder or tank valve.

2. CLEANING

The cleaning tasks described below have to be carried out once or twice a week. Components that are especially susceptible to soiling, such as burner and pilot burner nozzles, must be constantly monitored and immediately cleaned at the onset of a blockage. Heavily soiled loose parts, such as sheets, grids, simmering plates etc. must always be cleaned outside the appliance.

Before being cleaned, the appliance must be switched off and allowed to cool.

- ⇨ Shut off all the gas taps and control valves on the range.
- ⇨ Clean the appliance with commercial cleaning agents. Do not use granular or abrasive agents.

➪ Wash the appliance panels using hot water to which a fat-dissolving agent has been added, dry and polish if necessary. No **steel brushes, steel or copper wool** or similar utensils are to be used.

2.1 FINNED PAN RESTS

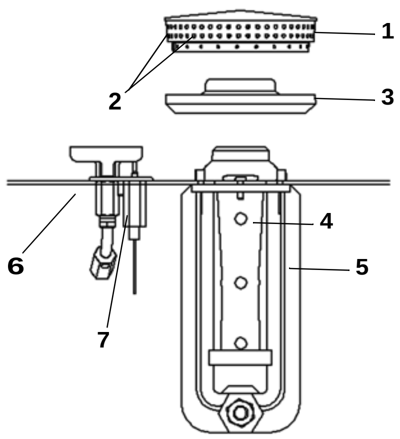
Use a sponge and lukewarm soapy water or another soft detergent for cleaning. Do not use **steel wool** or **abrasive cleaning agents** so as not to damage the enamel. If heavily soiled, the pan rests should be soaked in soapy water overnight.

Finned pan rests made of chrome nickel steel can be washed in a washing machine.

2.2 HOTPLATE

From time to time use a steel brush to clean dirt and soot from the plate and grease it lightly with commercial range plate grease. Never use water for cleaning, as this would cause corrosion.

2.3 BURNER



1 Burner lid
2 Drill holes
3 Burner body
4 Burner tube
5 Burner support
6 Pilot burner
7 Thermoelement tip

Fig. 11 Burner

➪ Lift off the burner lid (1 / Fig. 11) and pilot burner body (3 / Fig. 11).
➪ Soak overnight in soapy water.
➪ Clean thoroughly with a brush.
➪ Clean blocked holes (2 / Fig. 11) on the burner cover (1 / Fig. 11) and holes in the pilot burner (7 / Fig. 11), blow through if necessary.
➪ Do not use abrasive paper to clean the tip of the thermo-element (7 / Fig. 11). The sensor must be free of cracks.
➪ Take great care that no dirt enters the gas supply line (burner tube (4 / Fig. 11) and the pilot burner opening). Cover these places if necessary.
➪ Thoroughly dry all the burner parts before reinstalling them.

Note:

- The burner lid (1 / Fig. 11) must lie evenly and engage in the burner body which must engage in the burner tube.
- Ensure the correct positioning of the burner lid before lighting the burner. It must be fixed and only movable in the vertical position.

CAUTION:

Wrong positioning of the burner lid can cause combustion irregularities - **danger of burning!**

2.4 FLAME

In a visual check, the flames must be dark blue without any upper yellow or orange tips; they must be stable and soot-free and adhere firmly to the outlets.

If there is a lack of primary air, the flame has yellow streaks and tips; if there is too much primary air, the flame is short, transparent and tends to lift off the burner.

When the flame is correctly adjusted, it must not lift off or backfire when the burner is cold as well as warm.

The flame will backfire into the inside of the burner when the speed of the gas-air mixture through the burner outlets is too low, particularly when the air passages are dirty.

The different ignition processes must also take place without any delays. This concerns: ignition, arc-through and extending the flame over the whole burner area.

If the flame fails to meet all the requirements, cleaning or maintenance is necessary.

2.5 FAULTS

Fault	Cause	Remedy
Main burner		
Sooty flame.	• Gas mix too rich. • Partially blocked burner gaps.	- Clean burner cap.
Long yellow flame tips.	• Mixing tube narrowed by dirt.	- Inform Customer Service.
Flame lifts off from one or more burners.	• Exit velocity too high due to blocked burner gaps. • Deformed burner cap. • Pressure regulator on gas cylinder not operating correctly.	- Cleaning the burner cap. - Request replacement. - Inform Customer Service.
Flame flashes back.	• Mixture too lean. • Insufficient exit velocity at burner gaps. • Soiled airways. • Blocked nozzle. • Deformed or burnt-out burner cover.	- Inform Customer Service. - Request replacement.
Flame too small in one or more burners.	• Partially blocked nozzle. • Insufficient gas pressure.	- Inform Customer Service.
No flame at low setting.	• Blocked low setting nozzle.	- Inform Customer Service.
No flame in one or more burners.	• Completely blocked nozzle or mixer tube. • Blocked gas tap. • No gas.	- Inform Customer Service. - Check gas tap setting.
Pilot burner		
No flame.	• Blocked burner gaps. • Blocked nozzle.	- Clean pilot burner cap.
Flame goes out after control valve release.	• Thermo-element insufficiently heated (dirty?). • Defective thermo-element.	- Remove dirt; do not use abrasive paper! - Inform Customer Service.
Flame too small or too large.	• Primary air ratio adjusted. • Nozzle blocked.	- Inform Customer Service.

3. OPEN COMPARTMENT

The open compartment (Fig. 12) is integrated in the base unit.

Recommended accessories:

- Shelf fixation (1) 2 off
- Shelves (2) 1 off

1 Shelf fixation
2 Shelves

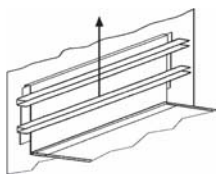


Fig. 12 Storage space

4. GAS-OPERATED ROASTING AND BAKING OVEN

The roasting and baking oven is integrated in the base unit of the range. The oven equipment includes:

- removable grid guides
- grid and trays

The base of the oven is made of a thick steel plate which distributes and stores the heat evenly. All other parts of the appliance are made of chrome nickel steel. The power rating is 7 kW.

Note

- It should be noted that hot air or steam flows out when the door is opened - **Danger of burns!**
- Particular care must be taken when the oven door is open - **otherwise the operator may injure or burn** his legs.

WARNING

- Use always the straight part of the oven door handle. Do not touch the curves of the oven door handle, it can be hot. - **Danger of burns!**

4.1 OPERATION

1 On-switch

2 Temperature selector switch

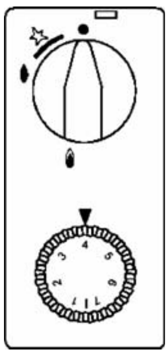


Fig. 13 Operating panel

4.1.1 SWITCHING ON

- ➩ Press the rotary switch in and simultaneously turn it anti-clockwise to the stop.
  When operating with liquid gas also open the cylinder or tank valve.
- ➩ Turn the On/Off switch (1 / Fig. 13) towards Ignition as far as the stop.
- ➩ Press and wait a few seconds. (Only ignition gas flows then).
- ➩ While still pressing, turn it further to the left. Ignition is then completed by the piezo ignition device. When the pilot light is burning, keep pressing for 10 seconds. If the pilot light does not burn, steps 1 and 2 can be repeated immediately.
- ➩ Once the pilot light is burning, release the switch.
- ➩ Turn further to the left in the burner setting.
  Ignition gas flows and, depending on the temperature selection switch (2 / Fig. 13), also the main gas.

4.1.2 TEMPERATURE SETTING

The baking oven temperature can be adjusted by turning the temperature selection switch (2 / Fig. 13).

4.1.3 SWITCHING OFF

- ➩ Turn the On/Off switch (1 / Fig. 13) to the right as far as the stop. In this position only the ignition gas burns.
- ➩ To switch off completely, press the knob lightly and turn to Off. Only when the thermo-element has cooled sufficiently (the time depends on the thermo-element used) can a new start be made (because of restart lock).
- ➩ Turn off the gas tap on the control panel.
  When operating with liquid gas, turn off the cylinder or tank valve.

4.1.4 HEATING AND REGULATION

Turning the temperature selection switch (2 / Fig. 13) anti-clockwise causes the main burner to ignite automatically. The oven temperature can be set steplessly and is regulated thermostatically. The rotary switch has a scale from 1 to 7. In the steady state the various scale numbers correspond approximately to the following oven temperatures:

Level	Oven temperature	
	°F	°C
1	257	125
2	309	154
3	361	183
4	414	212
5	468	242
6	522	272
7	572	300

As soon as the preset oven temperature is reached, the main burner is adjusted modulating.

4.1.5 CHECKING THE PILOT LIGHT

1 Inspection hole

2 Lids

3 Base plate

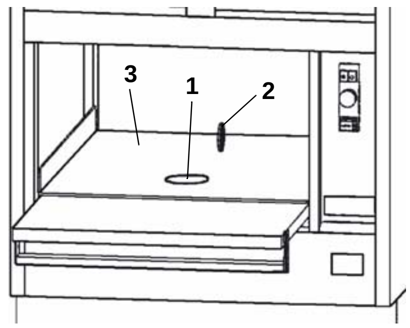


Fig. 14 Checking the pilot flame

To check the pilot light, look through the inspection hole (1 / Fig. 14) in the base plate (3 / Fig. 14) with the oven door open and the inspection hole lid (2 / Fig. 14) removed. To lift the cover, use the thin handle of a cooking spoon, for example.

After ignition, the inspection hole (1) is to be closed with its lid (2) again.

4.2 INITIAL OPERATION / RESTARTING

- ➩ The oven should be heated at 410°F (210°C) for 1 hour with the door closed (temperature selection switch (2 / Fig. 13) at position 4).
- ➩ Allow the oven to cool completely with the door open.

4.3 STANDBY

The oven must be appropriately preheated with the door closed before being used. For heating to a steady state at 446°F (230°C), the preheating time is about 30 minutes. For lower final temperatures the preheating time is correspondingly shorter.

4.4 CLEANING

4.4.1 DOORS AND INTERIOR

- ➩ Wash the panels with hot water to which a fat-dissolving agent has been added and dry them.
- ➩ If the oven is heavily soiled, use a commercially available oven cleaner.
- ➩ To clean the oven, take out the grid guides (2 / Fig. 15) and clean them.

Dismantling:

- ➩ Remove the base plate (1 / Fig. 15).
- ➩ Lift up the grid guide (2 / Fig. 15) and lift out of the grid (3 / Fig. 15).

Installation:

The installation is carried out in the reverse order.

1 Base plate

2 Grid guides

3 Guide

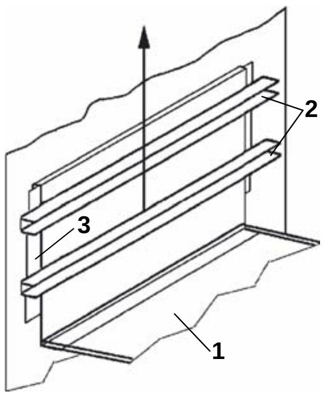


Fig. 15 Grid guide

4.4.2 BURNER CHAMBER

⇨ Remove the base plate grid guide (1 / Fig. 15).

⇨ The burner chamber, grid guide and the interior should be washed with hot water to which a normal, fat-dissolving agent has been added, and then dried.

In the event of heavy soiling, use an all-purpose cleaner (no granular agent) and a Scotch sponge. Only use chemical agents, such as self-cleaning sprays, in extreme cases.

4.4.3 MAIN BURNER

If necessary, the burner must be softly cleaned with a steel brush to keep the openings for the flames free of dirt.

4.4.4 PILOT BURNER

1 Pilot burner

2 Thermo-element tip

3 Spark plug

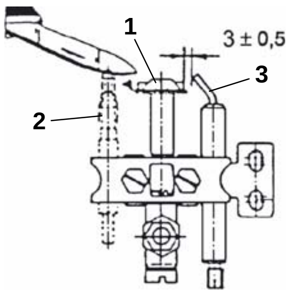


Fig. 16 Pilot burner

To ensure perfect burner ignition, the spark plug (3 / Fig. 16) and the pilot burner (1 / Fig. 16) must be kept clean and dry.

⇨ Clean the pilot burner slots (1 / Fig. 16) carefully.

⇨ Do not use abrasive paper to clean the tip of the thermo-element (2 / Fig. 16). The sensor must be free of cracks.

⇨ The distance between the spark plug (3 / Fig. 16) and the pilot burner (1 / Fig. 16) should not be greater than 3 ± 0.5 mm, or the ignition will not operate perfectly.

4.5 WORKING RULES

For better browning, heat distribution and for large quantities, the flap on the right-hand side of the oven door can be used to keep it open.

4.5.1 INFORMATION ON ROASTING

- It is advantageous to preheat the roasting fat in the roasting tin. The ready-to-roast meat should just be placed in preheated fat.
- Commercial meat cooking thermometers are suitable for checking the cooking time.

4.5.2 GUIDE TEMPERATURES FOR ROASTING (°C)

Type of food being roasted	**Temperature**	
	°F	**°C**
Roast beef	536	280
Fillet of veal or pork in pastry	446	230
Roast pork or veal	536	280
Saddle of venison or saddle of lamb	536	280
Meatloaf in the mould	356	180
Poultry, about 700 - 1500 g	536	280
Pâtés of any type	302	150

4.5.3 INFORMATION ON BAKING

- Preheat the oven.
- The heating-up time depends on the set temperature.
- Open the oven door as little as possible when baking.
- **Never place two trays** with baking food one on top of the other in the oven.
- Always place trays with the food to be baked at the right height.
- A flan (egg custard) can be placed directly on a grid on the bottom of the oven. Firstly lightly bake dough with fruit (½) then add the custard (½).

4.5.4 GUIDE TEMPERATURES FOR BAKING (°C)

Kind of food being baked	**Temperature**	
	°F	**°C**
Cakes with short pastry or puff-pastry, with fruit filling and Royale egg custard, quiche, pizza	536	280
Cakes with sweet pastry, Linzer torte, puff-pastry cakes	482	250
Various yeast pastries, plaited bread, ring cakes and the like	392	200
Various soufflés (baked)	446	230

I . INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION

1.1 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

- ▲ Le montage, le réglage et la première mise en service de l'appareil doivent s'effectuer conformément aux instructions du fabricant et être confiés exclusivement à un technicien agréé.
- ▲ Les raccordements au réseau électrique et de distribution du gaz doivent être réalisés par du personnel agréé, dans le respect des dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Celui-ci sera tenu pour responsable en cas d'installation incorrecte.
- ▲ L'installation doit être conforme aux codes en vigueur localement, ou, en l'absence de ceux-ci, au code national du gaz combustible, **ANSI Z223.1/NFPA 54**, ou au code d'installation du gaz naturel et du propane, **CSA B1 49.1**.
- ▲ Il faut que l'appareil et la vanne d'arrêt automatique relative soient déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation du gaz lors de tout test de pression effectué sur ce système à des pressions supérieures à 1/2 psi (3,5 kPA).
- ▲ L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation du gaz en fermant manuellement la vanne d'arrêt automatique lors de tout test de pression effectué sur ce système à des pressions de test équivalentes ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPA).
- ▲ L'utilisateur ne doit pas mettre l'appareil en marche avant de s'être familiarisé avec son fonctionnement. Il est impératif de suivre les instructions et les consignes de sécurité indiquées dans la Notice d'emploi. Respecter rigoureusement les signaux d'avertissement et de mise en garde appliqués sur les appareils.

1.2 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

- ▲ Il incombe à l'utilisateur de garantir l'efficacité permanente de toutes les pièces importantes pour la sécurité de l'appareil. Il convient de faire contrôler le bon fonctionnement de ces pièces au moins une fois par an par un technicien agréé et de les remettre à neuf, si nécessaire.
- ▲ L'utilisateur est pleinement tenu de se conformer à la réglementation nationale en matière de sécurité de fonctionnement de ces appareils.
- ▲ Le mode d'emploi doit être conservé pour toute consultation ultérieure.

1.3 UTILISATION CORRECTE

- ▲ Les récipients hermétiques ne doivent pas être chauffés sous peine de les faire exploser et de provoquer des blessures.

1.4 TRAVAILLER EN TOUTE SÉCURITÉ

- ▲ On peut se brûler si l'on entre en contact avec les plaques chaudes.
- ▲ Une distance de 16 inch (40 cm) minimum doit être garantie à l'avant de l'appareil, afin de permettre l'ouverture en toute sécurité de la porte du four.
- ▲ Évitez de toucher les courbes de la poignée de la porte du four, car celles-ci peuvent être chaudes. Veillez à toujours utiliser la partie droite de la poignée du four.
- ▲ Lorsque vous versez l'huile, la matière grasse, l'eau ou l'aliment à cuire dans la poêle chaude, cela peut donner lieu à des éclaboussures - **Danger de brûlures !**
- ▲ Les fuites de gaz combustible sont source de risque d'incendie et d'explosion. Comportement à adopter en cas de fuite ou d'émanations de gaz :
  - Évitez de fumer et d'allumer du feu
  - N'actionnez ni interrupteurs ni sonneries électriques
  - Fermez les valves des bouteilles de gaz et le robinet à gaz principal sur l'appareil
  - Aérez soigneusement la pièce
  - Transportez les bouteilles de gaz défectueuses en plein air, fermez le robinet et laissez-les en position verticale.
- ▲ Les orifices prévus pour les gaz d'échappement du four deviennent chauds lorsque le four est en service ; évitez de les toucher.
- ▲ Évitez d'obstruer les orifices prévus pour les gaz d'échappement du four avec des objets.
- ▲ L'aspersion de l'appareil ou de ses éléments à l'aide **d'appareils de nettoyage sous pression** est à proscrire, car ceux-ci peuvent engendrer des défauts de fonctionnement.
- ▲ Ne rangez pas de matériaux combustibles à proximité de l'appareil.
- ▲ Veillez à ce que l'évacuation des produits de la combustion ne soit pas entravée et que les bouches d'aération ne soient pas obstruées.
- ▲ Afin d'éviter tout endommagement de l'appareil, veillez à ce que l'eau contenue dans la batterie n'entre pas en contact avec les surfaces de cuisson.
- ▲ Le four ne doit en aucun cas être actionné, même pas à la puissance minimum, lorsque la porte est légèrement entrouverte, car les températures élevées pourraient endommager les boutons de commande et la valve d'arrivée du gaz.
- ▲ Les appareils sur roues installés dans une configuration multiple doivent être contrôlés avant chaque démarrage si le conducteur d'équipotentialité est reliée à l'installation du voisin. La connexion doit exclusivement être confiée à des techniciens agréés.
- ▲ Les appareils sur roues doivent être fixés au mur.

1.5 SERVICE-APRÈS-VENTE ET RÉPARATION

- Si un problème persistant empêche le fonctionnement correct de l'appareil, mettez-le hors tension et débranchez-le.
- Pour toute opération d'entretien ou de réparation, adressez-vous au fabricant, à un représentant agréé ou au Service Après-vente local.
- Si un problème persistant empêche le fonctionnement correct de l'appareil, mettez-le hors tension et débranchez-le.
- Pour toute opération d'entretien ou de réparation, adressez-vous au fabricant, à un représentant agréé ou au Service Après-vente local.
- Toute opération de réparation, d'entretien et de réglage doit être effectuée par un technicien agréé, en respectant les dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Ceci concerne en particulier les dispositifs des brûleurs, d'allumage, de sécurité et de réglage. Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine. **L'étanchéité du dispositif d'arrivée du gaz doit faire l'objet de contrôles réguliers. Par conséquent, il est recommandé de stipuler un contrat d'entretien pour votre appareil.**
- Les opérations de nettoyage et d'entretien de votre appareil doivent s'effectuer lorsque les surfaces chauffantes sont froides. N'utilisez jamais de liquides inflammables pour nettoyer votre appareil.
- **L'appareil doit faire l'objet d'une révision générale à une fréquence annuelle.**

2. DONNÉES TECHNIQUES

Code de l'appareil	Modèle de l'appareil	Largeur Profondeur Hauteur		point de cuisson	Brûleur	Four à gaz
		inch	mm		Puissance kW	
9CHG584105	WGGRAFQOOO	19.7 35.4 35.4	500 900 900	2	20	
9CHG584106	WGGRAAQOOO					
9CHG584107	WGGRABQOOO					
9CHG584108	WGGWDFQQOO	39.4 35.4 35.4	1000 900 900	4	40	7
9CHG584110	WGGWDAQQOO					
9CHG584112	WGGWDBQQOO					
9CHG584109	WGGWAFQQOO					
9CHG584111	WGGWAAQQOO					
9CHG584113	WGGWABQQOO					

3. CONSOMMATION DE GAZ

Puissance kW	BTU)
7,6	25900
20	68200
40	13650
47,6	163000

4. EMBALLAGE

Tous les matériaux d'emballage utilisés sont non polluants. Ils peuvent être brûlés dans une installation d'incinération ou recyclés.

5. TESTS / CERTIFICATS

Tous les appareils à gaz sont testés conformément aux standard ANSI/NSF 4 - 2002, Commercial Cooking, Rethermalization, and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment et ANSI Z83.11-2002 et CSA1.8-2002, Gas Food Service Equipment.

6. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique (E) figure à l'intérieur et à l'extérieur du panneau de commandes (C), à droite (Fig.5).

Le numéro à 8 chiffres de la plaque signalétique est composé comme suit:

Y	dernier chiffre de l'année de fabrication
WW	semaine de fabrication
XXXXX	numéro d'ordre

II . INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION

1. MISE EN PLACE

Cet appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Les appareils peuvent être montés individuellement ou en groupe. Ils peuvent être installés de façon indépendante, côte à côte, avec un côté et/ou la partie arrière de l'appareil reposant contre une paroi.

Les interstices entre deux appareils ou entre un appareil et le mur latéral doivent être comblés avec du silicone homologué par le FDA tel que Samco RTV103.

1.1 DISTANCES

Si l'appareil doit être monté au-dessus ou à côté de meubles sensibles à la température, il convient de prévoir un espace de 6“ (150 mm) environ entre l'appareil et le meuble ou d'appliquer un panneau d'isolation thermique.

Les parois doivent être fabriquées en un matériau non combustible, tel que carreaux ou revêtement en acier.

1.2 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR

Appareil muni de pieds :	Le réglage s'effectue en vissant ou en dévissant la partie inférieure des pieds.
Appareil installé sur un socle en acier :	Si le sol présente des irrégularités ou des dénivellations, corrigez celles-ci en plaçant une ou plusieurs tôles en nichrome en dessous de l'appareil.

Appareil sur des pieds.

⇨ Tournez la partie plus inférieure de l'alimentation pour ajuster la haute d'appareils.

L'alimentation sont réglable de 4“ à 8“ (100 à 200 mm). Une haute de 8“ (200 mm) peut être recommandée et des résultats dans une haute d'appareils de 35,4“ (900 mm).

Note :

L'ajustement des pieds fournira un dégagement dégagé des 6“ (150 mm) minimaux et des 8“ (200 mm) maximaux sous l'unité due aux aspects sanitaires et de stabilité.

La partie plus inférieure du pied ne doit pas être dévissée trop loin. L'exposition des fils est interdite.

1.3 ASSEMBLAGE DE DEUX APPAREILS

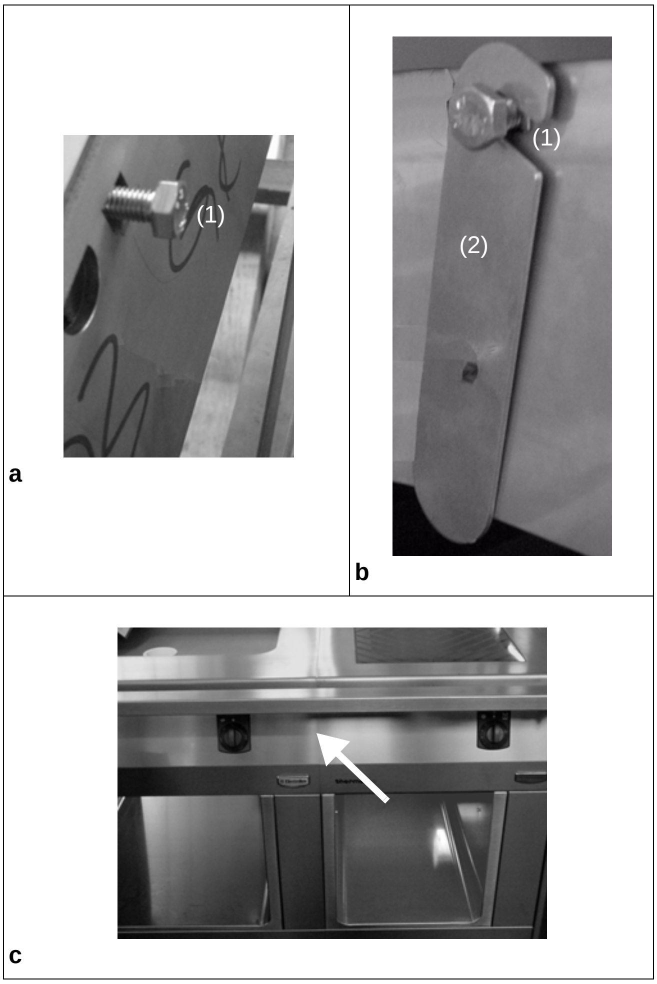


Fig.1 Raccordement latéral

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux écrous en cage (1 / Fig.1) pré-montés à l'avant droit de l'appareil et des éclisses (2 / fig 1),

⇨ Retirez les panneaux de commande des deux appareils comme indiqué en 2.2

⇨ Retirez les panneaux avant des deux appareils comme indiqué en 2.1

⇨ Vissez la vis (1 /fig. 1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage.

Positionnement des appareils :

⇨ Placez les deux appareils l'un à côté de l'autre.

⇨ Ajustez la position et la hauteur :

Assemblage des appareils :

⇨ Insérez l'éclisse (2 / fig. 1) à l'intérieur sur la plaque d'assemblage droite du deuxième appareil.

⇨ Serrez fermement les vis.

N.B. :

Au besoin, les écrous en cage peuvent également être appliqués sur l'autre côté de l'appareil.

Le raccordement de deux appareils (fig. 1c, flèche) doit correspondre aux règlements hygiéniques respectifs le standard NSF/ANSI 4. Tout le résulter joint et des coutures dans une zone exposée aux projections seront scellées et lisser.

1.4 PAROI LATERALE (D)

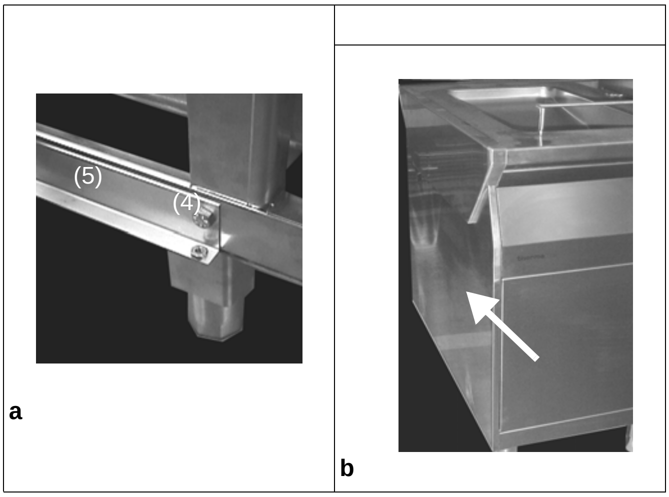


Fig.2 Montage du paroi latérale

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux vis hexagonales M8 x 25 (1 / Fig.1), des boulons avec circlip (2 / Fig.1), des éclisses (3 / Fig.1), des vis hexagonales M8 x 16 avec rondelles à denture intérieure et des vis hexagonales M8, des vis hexagonales M5 avec rondelles à denture intérieure (4 / Fig.1)

et une équerre de fixation (5 / Fig.2).

- ➩ Insérez les boulons avec circlip (2 / Fig.1a) depuis l'extérieur dans l'orifice prévu à cet effet dans la paroi latérale.
- ➩ Vissez la vis (3 / Fig.1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage pré-monté dans la paroi latérale.
- ➩ Fixez l'équerre de fixation (5 / Fig.2b) à l'aide des vis, des rondelles à denture intérieure et des écrous en bas du châssis. (4 / Fig.2)
- ➩ Positionnez la paroi latérale et vissez le bas à l'aide des deux vis hexagonales et des rondelles à denture intérieure.
- ➩ Insérez l'éclisse (3 / Fig.1a) à l'intérieur de l'appareil sur la plaque d'assemblage.
- ➩ Ajustez la paroi latérale et serrez toutes les vis.

1.5 SOCLE EN ACIER

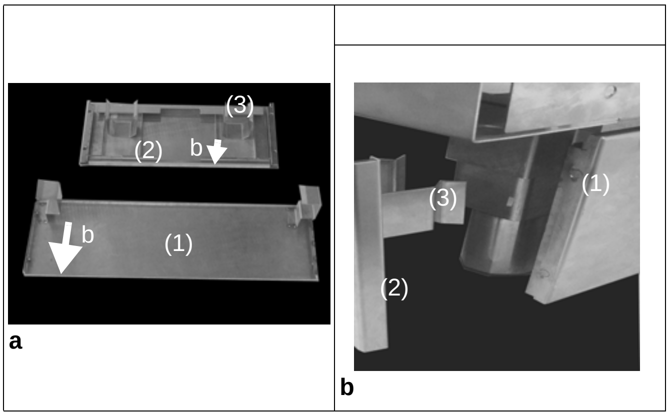


Fig.3 montage du socle

Eléments requis pour le montage du socle :

- Socles latéraux droit et gauche (1 / Fig.3).
- Socle pour panneau avant et, pour les appareils autonomes, pour panneau arrière également (2 / Fig.3).
- ➩ Poussez les pieds du socle latéral (1 / Fig.3) d'avant en arrière à l'aide de l'attache. L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / fig. 3) doit se situer en bas.
- ➩ Placez les attaches (3 / fig. 3) sur le socle (2 / Fig.3).
- ➩ L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / Fig.3) doit se situer en bas.
- ➩ Placez le socle sur les pieds à l'aide des attaches (3 / Fig.3).

1.6 ASSEMBLAGE SUR ROULETTES

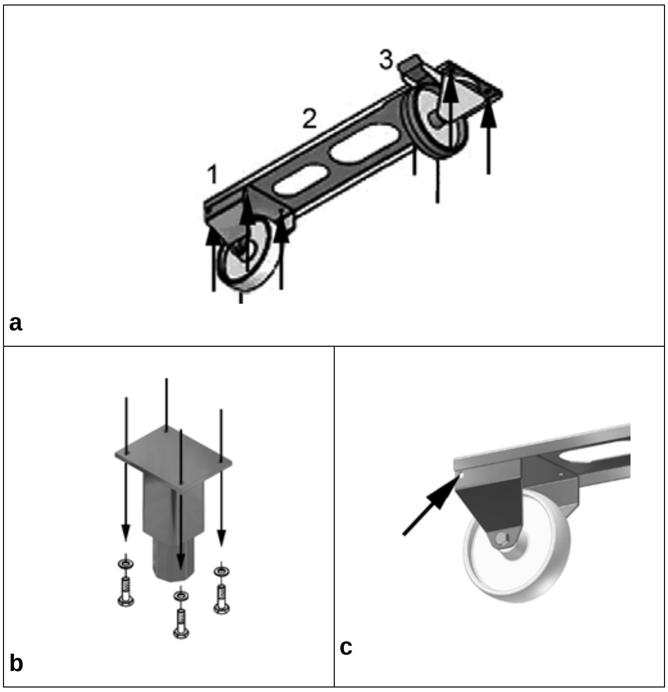


Fig.4 Assemblage sur roulettes

Le kit de montage sur roulettes contient deux barres transversales (2/Fig.4a) respectivement fixées sur une roue arrière fixe (1/Fig.4a) et une roue avant pivotante (3/Fig.4a).

Montage des roulettes :

- ➩ Mettre l'appareil sur des supports.
- ➩ Enlever les pieds respectivement fixés avec quatre vis (Fig.4b).
- ➩ Mettre les deux barres transversales dans la bonne position au-dessous de l'appareil et le fixer avec 8 vis repérées par les flèches (Fig.4a).
- ➩ Enlever les supports.
- ➩ Fixer l'appareil au bâtiment. Utiliser le trou pour fixer une chaîne descendant du mur (flèche Fig.4c). S'assurer que la chaîne est plus courte que les raccordements de gaz et d'électricité.

N.B. :

Les appareils sur roulettes doivent être bloqués en les fixant au bâtiment.

2. ACCÈS À L'INTÉRIEUR

N.B.:

Seulement les techniciens autorisés peuvent accéder à l'intérieur.

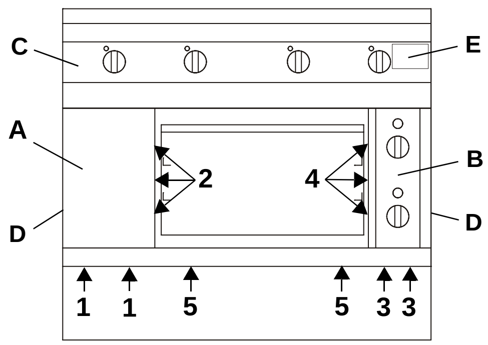


Fig.5 Vue d´ensemble

2.1 PANNEAU AVANT (A) et (B)

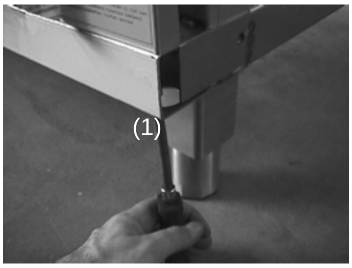
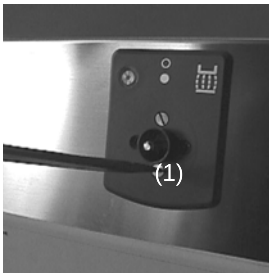


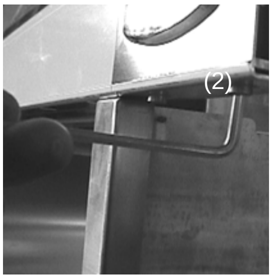
Fig.6 Frontblenden

- ➩ Desserrez les vis (1 et 3 Fig.5, Fig.6). Si le four est encastré, desserrez
- ➩ Extrayez le panneau vers l'avant et le bas.

2.2 PANNEAU DE COMMANDE (C)



a



b



c

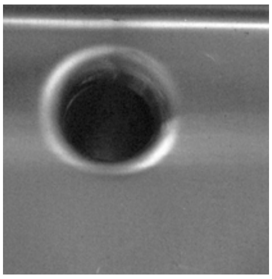
Fig.7 Panneau de commande

- ➩ Enlever l'interrupteur rotatif.
- ➩ Dévissez les vis placées au-dessous (1 / fig. 7a) et enlevez la plaque support.
- ➩ Dévissez les vis (2 / fig. 7b) et 3 / fig. 7c)
- ➩ Enlevez le panneau de commande.

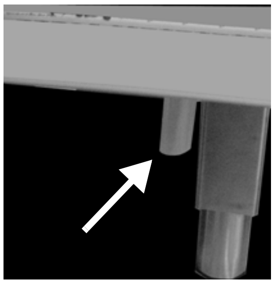
2.3 FOUR À CUIRE, ESPACE DE RANGEMENT, ARMOIRE DE MAINTIEN AU CHAUD

- ➩ Retirez les panneaux A, B et C.
- ➩ Desserrez les vis (5 / Fig.5).
- ➩ Extrayez l'élément.

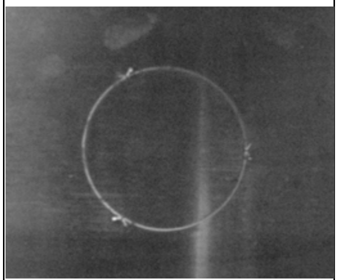
3. SORTIE



a



b



c

Fig.8 Sortie

Les plans de travail avec sortie (fig. 8a) sont pourvus d'un orifice de sortie à droite de l'appareil. Un flexible en silicone installé en série débouche en bas à droite, 20 mm derrière le panneau avant de l'appareil (fig. 8b). Le flexible peut, au choix, être placé à l'arrière.

- ➩ Dans ce cas, on le fait passer à travers d'autres orifices pré-perforés (fig. 8.c).

4. RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement au gaz, de même que la pose de la conduite d'arrivée de gaz doivent être réalisés exclusivement par un spécialiste agréé, dans le respect des dispositions nationales et locales en vigueur.

INSTRUCTIONS

- L'appareil à gaz doit impérativement être installé dans une pièce suffisamment ventilée.
- Les appareils sont prévus pour fonctionner avec du gaz naturel. Le type, la pression et la catégorie du gaz sont spécifiés sur la plaque signalétique. Avant d'effectuer le raccordement, il y a lieu de contrôler si l'appareil est réglé pour le type de gaz disponible. Pour ce faire, comparez les données figurant sur la plaque signalétique avec celles relatives au gaz.
- Si les données ne correspondent pas, le personnel du Service Après-Vente responsable devra procéder à la conversion ou à l'adaptation de l'appareil en fonction des conditions locales. Il conviendra dans ce cas de respecter les points suivants :
  - L'appareil est-il homologué par rapport aux nouvelles données du gaz ?
  - La conversion doit être réalisée conformément au manuel d'entretien.
  - Une nouvelle plaque signalétique ou une indication indélébile présentant les nouvelles caractéristiques du gaz doit être appliquée sur l'appareil.

4.1 RACCORDEMENT

Les appareils fonctionnant uniquement au gaz tout comme les appareils mixtes fonctionnant à l'électricité et au gaz doivent être branchés au gaz.

Le raccordement de gaz se trouve sous l'appareil, à droite. Pour tous les modèles, le raccordement de gaz est de type NPT 3/4“.

Nous vous conseillons de demander à l'installateur de poser un collecteur d'impuretés à l'intérieur de la conduite de gaz.

Une fois le raccordement effectué, toutes les tuyauteries du gaz doivent être contrôlées à la pression de fonctionnement afin de s'assurer de leur étanchéité, en les badigeonnant d'agents mousseux non corrosifs (eau savonneuse ou vaporisateur de détection des fuites, par ex.).

4.2 PRESSION DE GAZ

La pression instantanée de gaz devrait être mesurée au régulateur Mertik à l'aide d'un manomètre à tube en U (échelle minimum 0 .1 mbar = colonne d'eau de 1 mm).

- ⇨ Retirer le panneau de contrôle. La prise de pression est située vers le bas, sur le conduit d'arrivée du gaz, avant les deux robinets de gaz.
- ⇨ Fermer le conduit de gaz principal menant à l'appareil.
- ⇨ La prise de pression est située sur le côté gauche du régulateur. La pression d'entrée est mesurée à l'avant et la pression de sortie à l'arrière.
- ⇨ Desserrer la vis à fente (1 tour) dans la prise de pression. Connecter ensuite la jauge de pression en fixant un tube flexible à la prise (diamètre externe 8 mm).
- ⇨ Ouvrir le conduit de gaz principal menant à l'appareil.
- ⇨ Faire fonctionner tous les brûleurs de l'appareil à plein débit.
- ⇨ Vérifier si la pression de connexion ne dépasse pas le seuil de tolérance admis.
- ⇨ Eteindre à nouveau l'appareil.
- ⇨ Fermer le robinet de gaz principal.
- ⇨ Resserrer la vis à fente dans la prise de mesure. Les écarts de tolérance de la pression de gaz sont stipulés dans l'EN 203. Si la pression de gaz existante dépasse les tolérances prescrites, une combustion correcte ne peu plus être garantie. Mesures obligatoires : ajustement de la pression par l'usine à gaz ou conversion de la cuisinière par le personnel qualifié. Veuillez vous référer au point " Conversion à un autre type de gaz ".

Tolérances pour la pression de gaz

Les tolérances pour les variations de pression de gaz sont les suivantes : mbar					
Type de gaz		Pression normale		Pression min.	
		inch water g.	mbar	inch water g.	mbar
Gaz naturel USA	A	7	17.4	3.5	8.7
Gaz liquide Propane USA	E	11	27.4	8.0	20

III . INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. ZONES DE CUISSON OUVERTE À GAZ

La zone de cuisson ouverte se compose d'un revêtement en nichrome, d'un brûleur à gaz avec dispositif d'allumage et de sécurité et d'une grille à rayons amovible. Les grilles à rayons sont amovibles pour faciliter leur nettoyage.

Chaque zone de cuisson peut être utilisée d'un seul côté ou des deux côtés, sur la moitié des zones de cuisson du côté correspondant de la cuisinière.

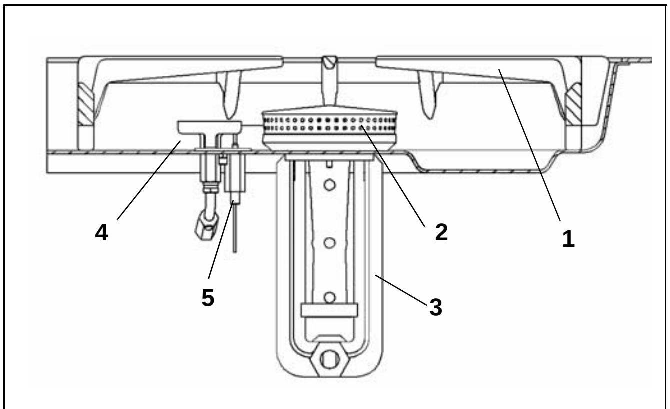
La puissance des brûleurs est 10 kW chacun.

Accessories

PLAQUE D'APPUI

La plaque est installée sur la grille à rayons d'une zone de cuisson, elle peut atteindre des températures élevées et convient donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments. Plusieurs casseroles de petite dimension peuvent être superposées. La plaque possède une capacité d'accumulation de chaleur supérieure par rapport aux zones de cuisson ouvertes.

Cette plaque sert à maintenir au chaud dans la casserole les aliments cuits sur la zone de cuisson ouverte. La puissance du brûleur est relativement faible. Cette plaque n'est pas indiquée pour démarrer la cuisson ou rôtir des aliments. La plaque radiante sans ustensile de cuisson peut atteindre une température maximum de 400°C.



1 Grille à rayons
2 couvercle de brûleur
3 support de brûleur
4 Dispositif d'allumage
5 Thermoélément

Fig. 9 Composition

1.1 MISE EN SERVICE

Avant de mettre l'appareil en service, contrôlez que le dispositif d'allumage et le chapeau du brûleur sont propres. Dans le cas contraire, nettoyez-les.

1.2 COMMANDE

Le bouton de commande (2) peut prendre 4 positions principales :

●	Arrêt
☆	Allumage du dispositif d'allumage
🔥	Puissance maximum
🔥	Puissance minimum

1 Bouton de commande
2 Marquage plaque

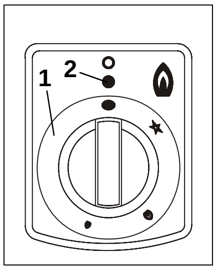


Fig. 10

➪ Appuyez sur le (2 / Fig. 10) bouton de commande et tournez-le simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 90° jusqu'à la butée.
En cas d'utilisation de gaz liquide, ouvrez la valve de la bouteille ou du réservoir de gaz.

1.2.1 ALLUMAGE DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE

➪ Appuyez à fond sur (2 / Fig. 10) le bouton de commande.

➪ Tournez la manette du dispositif d'allumage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (☆).

➪ Maintenez le (2 / Fig. 10) bouton de commande enfoncé.

➪ Allumez simultanément le gaz qui s'échappe du dispositif d'allumage.

➪ Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant encore 15 secondes environ, jusqu'à ce que le dispositif d'allumage soit allumé.
Une fois ce temps écoulé, lorsque vous relâchez le bouton, la flamme reste allumée. Si la flamme s'éteint, répétez l'opération décrite ci-dessus.

1.2.2 ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

➪ Tournez le (2 / Fig. 10) bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de la position d'allumage (☆) vers la position haute (🔥).
La position haute (🔥) correspond à la puissance maximum du brûleur ou à la puissance calorifique nominale.

1.2.3 RÉGLAGE

L'intensité de la flamme peut être réglée entre la position haute (🔥) et la position basse (🔥).

➪ Appuyez à fond sur le (2 / Fig. 10) bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de la position haute (🔥) vers la position basse (🔥).
La flamme se réduit progressivement.
En position basse (🔥), le brûleur principal est à la puissance minimum.

➪ Pour passer de la position basse (🔥) à la position haute (🔥), appuyez à fond (2 / Fig. 10) sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

1.2.4 EXTINCTION

1.2.4.1 BRÛLEUR PRINCIPAL

➪ Tournez à nouveau le bouton de commande (2 / Fig. 10) dans le sens des aiguilles d'une montre, de la position haute (🔥) vers le dispositif d'allumage (☆).
L'amenée de gaz vers le brûleur principal est interrompue et la flamme principale s'éteint. La flamme du dispositif d'allumage continue de brûler, en attente de l'allumage éventuel du brûler principal.

1.2.4.2 FLAMME DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE

➪ Appuyez à fond sur le bouton de commande (2 / Fig. 10) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, de la position d'allumage du dispositif d'allumage (☆) vers la position d'Arrêt (●).
L'amenée de gaz est interrompue et la flamme s'éteint.

1.2.4.3 BRÛLEURS DES ZONES DE CUISSON

- ⇨ Positionnez tous les boutons de commande sur Arrêt (●). Toutes les zones de cuisson s'éteignent.

1.2.5 INTERRUPTIONS DE FONCTIONNEMENT PROLONGÉES

- ⇨ En cas d'utilisation de gaz liquide, fermez également la valve de la bouteille ou du réservoir à gaz.

2. NETTOYAGE

Les opérations de nettoyage décrites ci-après doivent être effectuées 1 à 2 fois par semaine. En particulier, les composants qui se salissent facilement, tels que têtes de brûleur et dispositifs d'allumage, doivent être contrôlés en permanence et nettoyés dès que les orifices commencent à se boucher. Les éléments très sales amovibles, tels que moules, grilles, plaques radiantes, etc. doivent toujours être nettoyés après avoir été retirés de l'appareil.

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, mettez-le hors tension et attendez qu'il soit froid.

- ⇨ Fermez le robinet à gaz principal et les soupapes de réglage de l'appareil.
- ⇨ Nettoyez l'appareil à l'aide de détergents disponibles dans le commerce. N'utisez ni détergents en granulés ni substances abrasives.
- ⇨ Le revêtement de l'appareil doit être lavé avec une solution d'eau chaude et de détergent à vaisselle, essuyé et éventuellement astiqué. N'utilisez ni **brosses métalliques**, ni **tampons à récurer en cuivre**, ni **laine de fer** ou produits similaires.

2.1 GRILLE À RAYONS

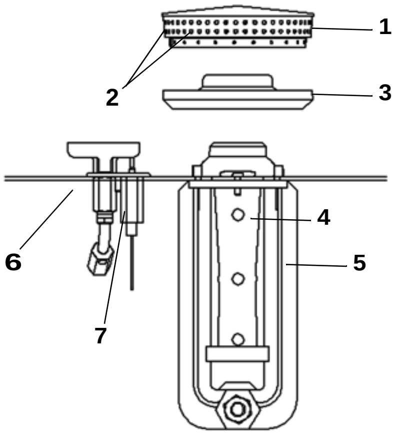
Nettoyez à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent neutre ou non agressif. N'utilisez ni **laine de fer** ni **produits de nettoyage abrasifs** sous peine d'endommager l'émail. En présence de salissures tenaces, laissez tremper la grille toute la nuit dans une eau savonneuse.

Les grilles à rayons en nichrome peuvent être lavées au lave-vaisselle.

2.2 PLAQUE RADIANTE

Nettoyez régulièrement les plaques radiantes à l'aide d'une brosse en fer pour les débarrasser de la suie et graissez-les ensuite avec une graisse spéciale pour plaques radiantes disponible dans le commerce. N'utilisez en aucun cas de l'eau pour les nettoyer car cela entraînerait la formation de rouille.

2.3 BRÛLEURS



1 Couvercle de brûleur
2 Orifices
3 Corps de brûleur
4 Tuyau de brûleur
5 Support de brûleur
6 Brûleur d'allumage
7 Extrémité du thermoélément

Fig. 11 Brûleurs

- ⇨ Soulevez le couvercle de brûleur (1 / Fig. 11) et le corps de dispositif d'allumage (3 / Fig. 11).
- ⇨ Laissez tremper une nuit dans de l'eau savonneuse.
- ⇨ Nettoyez à fond à l'aide d'une brosse.
- ⇨ Nettoyez soigneusement les orifices obturés (2 / Fig. 11) au niveau du chapeau du brûleur et de la fente (1 / Fig. 11) et les orifices de la brûleur d'allumage (7 / Fig. 11), soufflez éventuellement à travers.
- ⇨ Pour le nettoyage du thermoélément (7 / Fig. 11), n'utilisez en aucun cas de papier émeri. Le capteur ne doit présenter aucune fêlure.
- ⇨ Au cours de ces opérations, veillez à ce qu'aucune salissure ne pénètre dans les conduites de gaz (Tuyau de brûleur (4 / Fig. 11)) et ouvertures du dispositif d'allumage), recouvrez-les au besoin.
- ⇨ Avant de réinstaller le brûleur, tous les éléments doivent être bien séchés.

N.B :

- Le couvercle de brûleur (1 / Fig. 11) doit se trouver également et s'engager dans le corps de brûleur qui doit s'engager dans le tube de brûleur.
- Assurer le positionnement correct du couvercle de brûleur avant d'allumer le brûleur. Ce doit être fixe et seulement mobilier amovible en position verticale.

ATTENTION :

Le positionnement faux du couvercle de brûleur peut causer les irrégularités de combustion - **danger de brûlures !**

2.4 FLAMME

A l'œil nu, les flammes doivent être de couleur bleu foncé sans pointe jaune ou orange et stables. Elles ne doivent pas produire de suie et doivent adhérer, en outre, correctement aux ouvertures de sortie.

En l'absence d'air primaire, la flamme présente des veines et des pointes jaunes ; si la quantité d'air primaire est trop importante, la flamme est courte, transparente et tend à se détacher du brûleur.

Lorsque la flamme est réglée correctement, elle ne doit pas se détacher du brûleur, que celui-ci soit froid ou chaud, et ne doit pas donner de retours.

Un retour de flamme se produit à l'intérieur du brûleur lorsque la vitesse du mélange gaz-air à travers les ouvertures du brûleur devient insuffisante, principalement suite à l'encrassement des voies d'air.

En outre, les processus d'allumage doivent se produire sans retards. En particulier, au moment de l'allumage du dispositif d'allumage et de la propagation de la flamme sur toute la zone du brûleur.

Si la flamme ne répond pas à tous ces critères, il est nécessaire de procéder à un nettoyage ou à un entretien.

2.5 PROBLÈMES

Problèmes	Cause	Remède
Brûleur principal		
La flamme produit beaucoup de suie.	• Le mélange gazeux est trop épais. • Les orifices du brûleur sont partiellement bouchés.	- Nettoyez le chapeau du brûleur.
La pointe des flammes est longue et de couleur jaune.	• La section du tuyau de mélange est rétrécie en raison de la présence de salissures.	- Adressez-vous au Service Après-Vente.
La flamme s'éteint au niveau d'un seul ou de plusieurs brûleurs.	• La vitesse de refoulement est trop élevée suite à l'encrassement des orifices du brûleur. • Le chapeau du brûleur est déformé. • Le régulateur de pression du gaz en bouteille est défectueux.	- Nettoyez le chapeau du brûleur. - Procurez-vous la pièce de rechange. - Adressez-vous au Service Après-Vente.
Il y a des retours de flamme.	• Le mélange de gaz est trop pauvre. • La vitesse de refoulement au niveau des orifices du brûleur est insuffisante. • Les voies d'aération sont encrassées. • L'injecteur est obstrué. • Le chapeau du brûleur est déformé ou brûlé.	- Adressez-vous au Service Après-Vente. - Procurez-vous la pièce de rechange.
La flamme n'est pas suffisamment puissante au niveau d'un seul ou de plusieurs brûleurs.	• L'injecteur est partiellement obstrué. • La pression du gaz est trop basse.	- Adressez-vous au Service Après-Vente.
Il n'y a pas de flamme lorsque le réglage est au ralenti.	• L'injecteur du ralenti est obstrué.	- Adressez-vous au Service Après-Vente.
Il n'y a pas de flamme au niveau d'un seul ou de plusieurs brûleurs.	• L'injecteur ou le tuyau du mélange de gaz est totalement obstrué. • Le robinet à gaz est bouché. • Il n'y a plus de gaz.	- Adressez-vous au Service Après-Vente. - Contrôlez la position du robinet à gaz.
Dispositif d'allumage		
Il n'y a pas de flamme.	• Les orifices du brûleur sont obstrués. • L'injecteur est bouché.	- Nettoyez la calotte du dispositif d'allumage.
La flamme s'éteint après le relâchement de la soupape de régulation.	• Le thermoélément ne chauffe pas suffisamment (est-il encrassé ?) • Le thermoélément est défectueux.	- Éliminez toutes les salissures ; n'utilisez pas de papier émeri ! - Adressez-vous au Service Après-Vente.
La flamme est trop ou pas assez puissante.	• Le rapport d'air primaire est déréglé. • L'injecteur est bouché.	- Adressez-vous au Service Après-Vente.

3. ESPACE DE RANGEMENT

L'espace de rangement (Fig. 12) est installé dans la partie inférieure de l'appareil.

Accessoires conseillés :

- Porte-tablette (1) 2 pces.
- Tablette (2) 1 pce.

1 Porte-tablette

2 Tablette

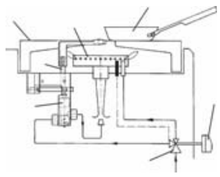


Fig. 12 Espace de rangement

4. FOUR À GAZ POUR CUIRE ET RÔTIR

Le four est intégré dans la partie inférieure de la cuisinière. Le four est équipé de :

- coulisses de support des grilles
- grille et plat à four

La base du four est fermée par une épaisse plaque en acier qui permet de répartir et d'emmagasiner la température inférieure de façon homogène. Tous les autres éléments de l'appareil sont en nichrome. La puissance de chauffe est de 7 kW.

N.B. :

- Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention aux émanations d'air chaud et de vapeurs chaudes - **Risque de brûlures !**
- Si la porte du four reste ouverte, vous risquez de vous **blesser** aux jambes !

ATTENTION

- Veillez à toujours saisir la poignée du four par la partie droite. Évitez de toucher les courbes de la poignée de la porte du four, car celles-ci peuvent être chaudes. - **Risque de brûlures !**

4.1 COMMANDE

1 Interrupteur

2 Sélecteur de température

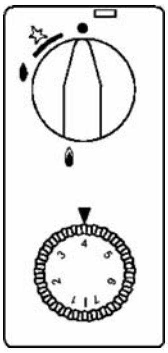


Fig. 13 Panneau de commandes

4.1.1 ALLUMAGE

- ⇨ Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
  En cas d'utilisation de gaz liquide, ouvrez également la valve de la bouteille ou du réservoir de gaz.
- ⇨ Tournez l'interrupteur (1 / Fig. 13) dans le sens de l'allumage jusqu'à la butée.
- ⇨ Appuyez et attendez quelques secondes. (Seul le gaz de l'allumage est distribué.)
- ⇨ Tournez vers la gauche en maintenant le bouton enfoncé. Le gaz s'allume alors grâce au dispositif piézo-électrique. Lorsque la flamme s'allume, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes. Si la flamme ne s'allume pas, répétez les opérations 1 et 2.
- ⇨ Après l'allumage, relâchez l'interrupteur de la flamme pilote.
- ⇨ Continuez à tourner le bouton vers la gauche en position d'allumage.
  Le gaz d'allumage est distribué et, sur base du sélecteur de température (2 / Fig. 13), également le gaz principal.

4.1.2 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Tournez le sélecteur de température (2 / Fig. 13) pour régler la température du four.

4.1.3 EXTINCTION

- ⇨ Tournez l'interrupteur (1 / Fig. 13) vers la droite jusqu'à l'arrêt. Dans cette position, seul le gaz d'allumage s'allume.
- ⇨ Pour éteindre complètement, appuyez légèrement sur le bouton et tournez-le jusqu'à la position d'Arrêt. Uniquement lorsque le thermoélément est suffisamment refroidi (la durée dépend de l'élément utilisé), une nouvelle mise en service peut avoir lieu (en raison du blocage de rallumage).
- ⇨ Fermez le robinet à gaz au niveau du panneau de commandes.
  En cas d'utilisation de gaz liquide, fermez également la valve de la bouteille ou du réservoir de gaz.

4.1.4 CHAUFFAGE ET RÉGLAGE

En tournant le sélecteur de température (2 / Fig. 13) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le brûleur principal s'allume automatiquement. La température du four peut être réglée graduellement à l'aide du thermostat. Le bouton de commande présente une échelle graduée de 1 à 7. En régime permanent, les différents chiffres correspondent approximativement aux températures du four suivantes :

Chiffre	Température du four	
	°F	°C
1	257	125
2	309	154
3	361	183
4	414	212
5	468	242
6	522	272
7	572	300

Dès que la température programmée du four est atteinte, le brûleur principal peut être réglé de façon modulée.

4.1.5 CONTRÔLE DE LA FLAMME PILOTE

1 Regard

2 Chapeau

3 Plaque de la sole du four

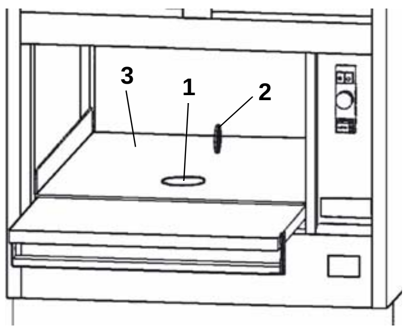


Fig. 14 Contrôle de la flamme de l'allumage

Le contrôle de la flamme pilote s'effectue à travers le regard (1 / Fig. 14) présent dans la plaque de la sole du four (3 / Fig. 14), en ouvrant la porte du four et en enlevant le couvercle de l'orifice du regard (2 / Fig. 14). Pour soulever le couvercle, vous pouvez utiliser, par exemple, le manche fin d'une cuillère en bois.

Lorsque l'allumage est réussi, réinstallez le couvercle (2) sur l'orifice du regard.

4.2 PREMIÈRE MISE EN SERVICE / NOUVELLE MISE EN SERVICE

- ⇨ Réchauffez le four pendant 1 heure à 410°F (210° C) avec la porte fermée (le sélecteur de température (2 / Fig. 13) est positionné sur 4).
- ⇨ Faites refroidir le four complètement avec la porte ouverte.

4.3 PRÉPARATION

Avant de l'utiliser, le four doit être préchauffé avec la porte fermée. Pour le réchauffer à une température constante de 446°F (230°C), la durée de préchauffage est de 30 minutes environ. Pour des températures finales inférieures, la durée du préchauffage sera plus courte.

4.4 NETTOYAGE

4.4.1 PORTES ET INTÉRIEUR

- ⇨ Nettoyez les revêtements à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent à vaisselle, rincez et séchez.
- ⇨ Si le four est très sale, utilisez un produit spécial pour four disponible dans le commerce.
- ⇨ Pour le nettoyage de la cavité du four, vous pouvez extraire les coulisses de support des grilles (2 / Fig. 15) et les nettoyer.

Démontage :

- ⇨ Retirez la plaque de la sole du four (1 / Fig. 15).
- ⇨ Soulevez la coulisse de support des grilles (2 / Fig. 15) et extrayez-la de la coulisse (3 / Fig. 15).

Montage :

Pour le montage, procédez dans le sens inverse.

1 Plaque de la sole du four

2 Coulisses de support des grilles

3 Coulisse

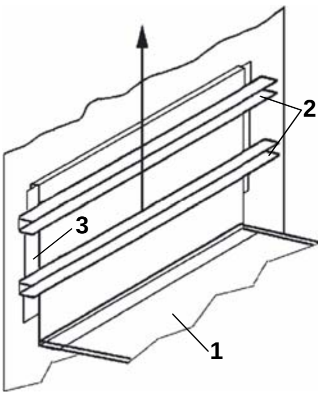


Fig. 15 Coulisse de support des grilles

4.4.2 CHAMBRE DE COMBUSTION

- ⇨ Retirez la plaque de la sole du four (1 / Fig. 15).
- ⇨ Lavez la chambre de combustion, la coulisse de support des grilles et la cavité du four à l'eau chaude additionnée d'un détergent à vaisselle, et faites sécher.

En cas de salissures tenaces, il est conseillé d'utiliser un détergent multi-usage (jamais de détergent en granulés) et une éponge Scotch. Utilisez des agents chimiques, tels que vaporisateurs autodétergents, uniquement dans des cas extrêmes.

4.4.3 BRÛLEUR PRINCIPAL

Si cela s'avère nécessaire, brossez légèrement le brûleur à l'aide d'une brosse en fer, afin de débarrasser les ouvertures de passage des flammes de toute salissure.

4.4.4 DISPOSITIF D'ALLUMAGE

1 Dispositif d'allumage

2 Extrémité du thermo-élément

3 Allumage piézo-électrique

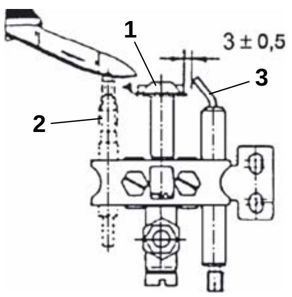


Fig. 16 Dispositif d'allumage

Afin de garantir l'allumage correct du brûleur, il est nécessaire de maintenir l'allumage piézo-électrique (3 / Fig. 16) et le dispositif d'allumage (1 / Fig. 16) en parfait état de propreté et bien secs.

- ⇨ Nettoyez soigneusement le dispositif d'allumage et la fente (1 / Fig. 16).
- ⇨ Pour nettoyer l'extrémité du thermoélément (2 / Fig. 16), n'utilisez pas de papier émeri. Le capteur ne doit présenter aucune fêlure.
- ⇨ La distance entre l'allumage piézo-électrique (3 / Fig. 16) et le dispositif d'allumage (1 / Fig. 16) ne doit pas dépasser 3 ± 0,5 mm, car l'allumage pourrait ne pas fonctionner correctement.

4.5 RÈGLES DE TRAVAIL

Afin de dorer et de répartir la chaleur de façon plus homogène en présence de quantités importantes d'aliments, vous pouvez utiliser le clapet situé sur le côté droit de la porte du four pour la maintenir ouverte.

4.5.1 INSTRUCTIONS POUR LE RÔTISSAGE

- Il est conseillé de réchauffer la graisse préalablement dans le plat à four. Déposez ensuite la viande à rôtir dans la graisse chaude.
- Pour contrôler le niveau de cuisson, vous pouvez utiliser un thermomètre à viande disponible dans le commerce.

4.5.2 TEMPÉRATURES INDICATIVES POUR LE RÔTISSAGE (C°)

Type d'aliment	**Température**	
	°F	**°C**
Rosbif	536	280
Filet de veau et de porc en chemise	446	230
Rôti de porc ou de veau	536	280
Selle de chevreuil ou d'agneau	536	280
Pâté de viande dans le moule	356	180
Volaille, env. 700 à 1500 g	536	280
Terrines (tous types)	302	150

4.5.3 INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

- Préchauffez le four.
- La durée de préchauffage nécessaire dépend de la température sélectionnée.
- Ouvrez la porte du four le moins souvent possible au cours de la cuisson.
- **Ne superposez jamais deux plats** contenant des aliments à cuire dans le four.
- Installez toujours les plats à la hauteur qui convient le mieux.
- Un gâteau recouvert d'un glaçage au blanc d'œuf peut être introduit directement sur une grille installée sur la sole du four. Faites cuire légèrement la pâte garnie de fruits (1/2), ensuite procédez au glaçage (1/2).

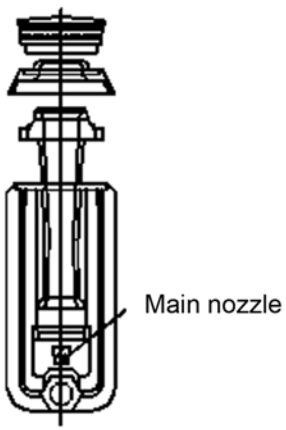
4.5.4 TEMPÉRATURES INDICATIVES POUR LA CUISSON

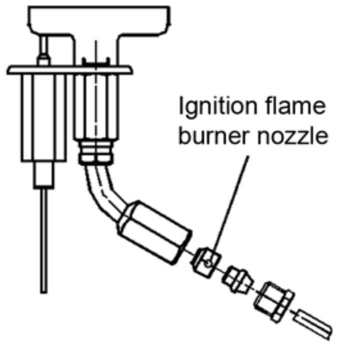
Type d'aliment	**Température**	
	°F	**°C**
Gâteaux à pâte brisée ou feuilletée garnis de fruits, gâteaux glacés au blanc d'œuf (Royal), quiches, pizzas	536	280
Gâteaux à pâte sucrée, gâteaux au chocolat, pâtisserie à pâte feuilletée	482	250
Pâtisseries variées à pâte levée, tresse, kouglof et préparations similaires	392	200
Soufflés divers	446	230

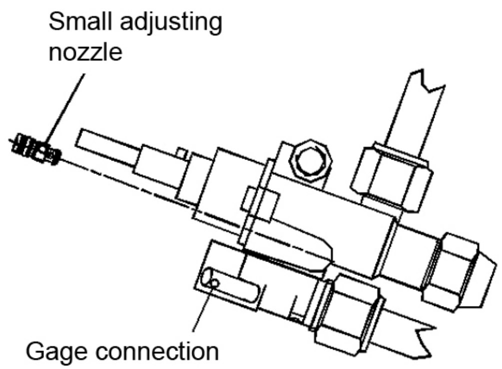
62.8504.08 **Table of nozzle - Tableau de gigleur**

therma*line* S90 **Gas Cooker (10 kW)**

		Gas type	±1% Nominal pressure with burner in operation		±1% Pressure after the pressure regulator with burner in operation		Category	Main flame			Small flame			Ignitions burner		Air adjustment Distance X	
			inch Water Gauche	mbar	inch Water Gauche	mbar		in	mm	No.	in	mm	No.	No.	No.	in	mm
Natural gases	21	Natural gas USA	7.0	17.4	6.4	16	A	0.098	2.5	72.7801.18	0.047	1.2	712 345064.21	41	72.7754	fix	fix
	22																
	23																
	24																
Liquid gases	25	Propane gas USA	11.0	27.4	10.4	26	E	0.064	1.65	72.7801.19	0.033	0.85	712 345064.26	25	72.7755	fix	fix
	26																
	27																
	28																







62.8504.10 Table of nozzle - Tableau de gigleur

thermal*ine* S90 **Roasting oven (7.6 kW)**

		Gas type	±1% Nominal pressure with burner in operation		±1% Pressure after the pressure regulator with burner in operation		Category	Main flame			Small flame			Ignitions burner			Air adjustment Distance X	
			inch Water Gauche	mbar	inch Water Gauche	mbar		in	mm	No.	in	mm	No.	in	mm	No.	in	mm
Natural gases	21	Natural gas USA	7.0	17.4	6.2	15.4	A	0.085	2.15	72.5080.12	0.051	1.3	72.5080.12	0.016	0.4	712 345056.05	0.35	9
	22																	
	23																	
	24																	
Liquid gases	25	Propane gas USA	11.0	27.4	10.2	25.5	E	0.057	1.45	72.5080.13	0.035	0.9	72.5080.13	0.0098	0.25	72.5059.05	0.35	9
	26																	
	27																	
	28																	

